COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 40 DIMANCHE 1er OCTOBRE 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

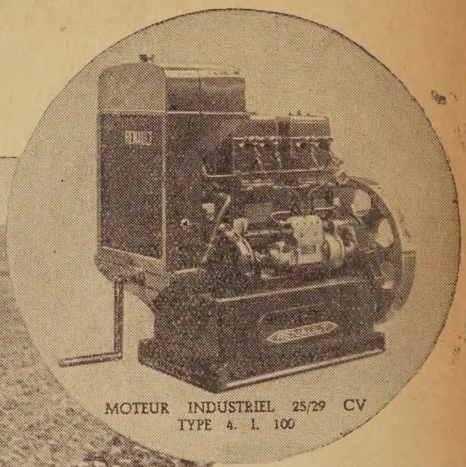
Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

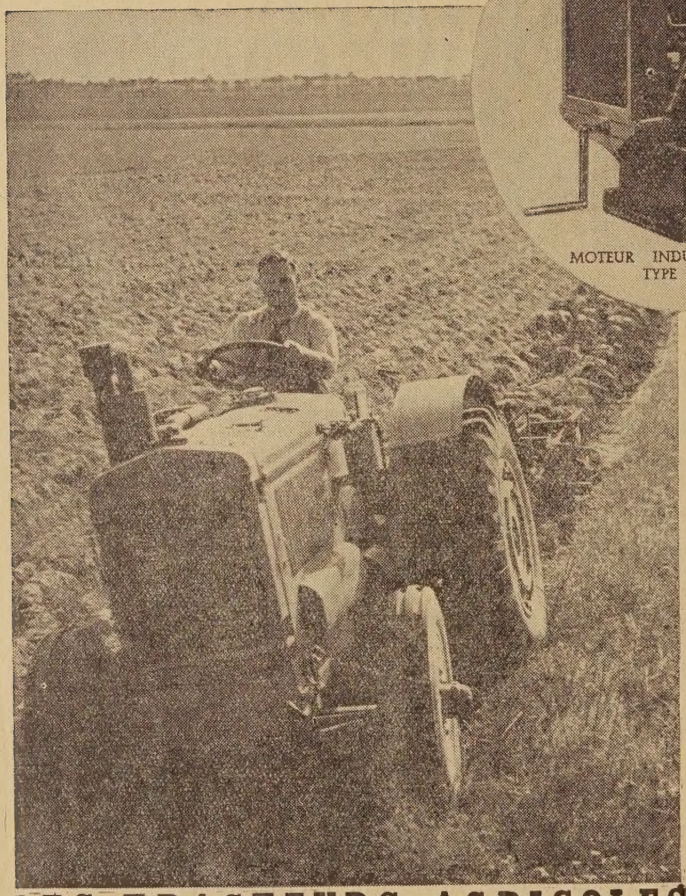
L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de Vin
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE



MOTEUR INDUSTRIEL 25/29 CV
TYPE 4. I. 100



MOTEURS AGRICOLES ET INDUSTRIELS

A ESSENCE
DE 10 A 80 CV.

A HUILE LOURDE
DE 8 A 200 CV.

LES TRACTEURS AGRICOLES

MODELES A ROUES ET A CHENILLES AVEC MOTEURS A ESSENCE OU A HUILE LOURDE SPECIALEMENT ETUDIES ET REALISES POUR LA CULTURE FRANÇAISE.

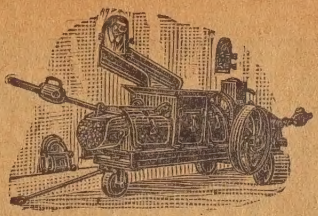
RENAULT

VENTE A CRÉDIT AVEC LE CONCOURS DE LA D.I.A.C., 47 bis, AVENUE HOCHE - PARIS

PÉRA FRÈRES

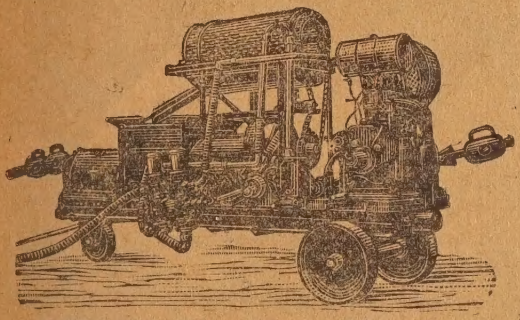
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

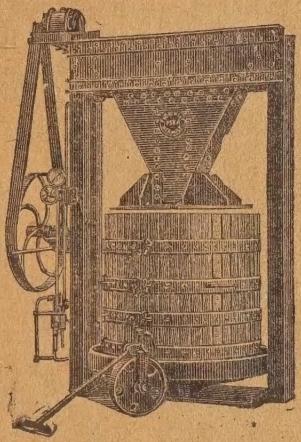


(Déposée France & Etranger)

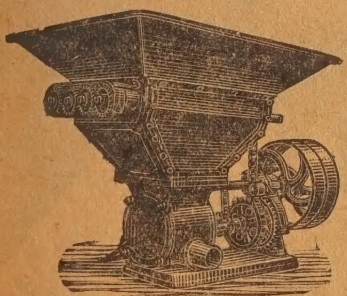
Matériel Vinicole moderne



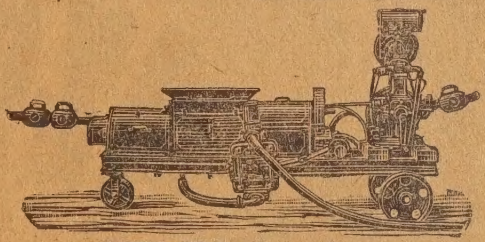
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



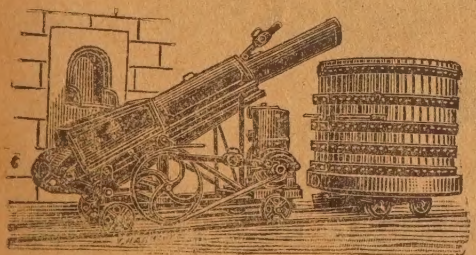
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



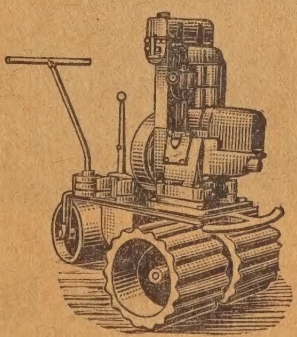
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

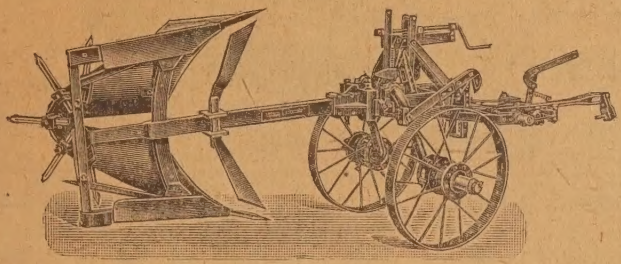
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Charrue Fondeur AT Galt pour défoncements

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez " **Brochure Culture Profonde** " *frs :* **3.**

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

VOLCK

MARQUE DÉPOSÉE

(Insecticide sans poison)

Traitements de la Vigne et des Arbres fruitiers

Demander notices et conseils :

A LA STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES
Département **VOLCK** – Agence du Sud-Est
98, Rue Breteuil — MARSEILLE

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

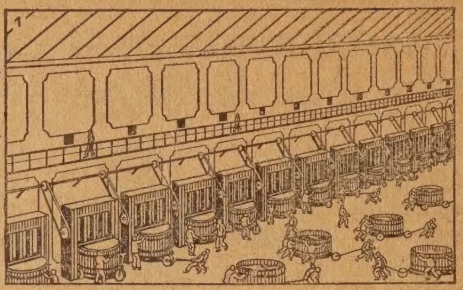
SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

2

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...

analysèrent...

dégustèrent...

conclurent...

Une grande décision

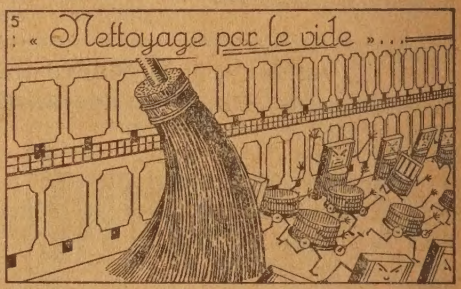
4

fut

prise :...

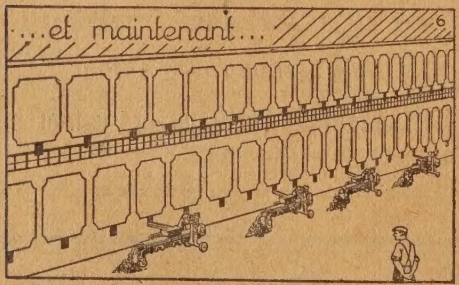
5

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

56e Année. — N° 40 1er Octobre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Baudin. — Chronique. — Quelques aspects de la situation viticole 249
E. Nègre. — La qualité des vins de l'année 253
Marcel Cayrol. — La concentration des moûts 255
Norbert Got. — L'Abricotier en Roussillon 257
Questions diverses. — **E. H.** La fermentation des marcs doux 261
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Ecoles d'agriculture et d'artisanat rural de Neuvic (Corrèze) 263
Bibliographie. — Articles sur la concentration publiés par le *Progrès agricole et vitico'e*. — Le collage des vins, par Raymond Brunet 263

CHRONIQUE

Quelques aspects de la situation viticole

Les vendanges

Dans de précédentes chroniques, nous avons examiné les dispositions prises pour assurer dans les meilleures conditions possibles la rentrée de la récolte.

Ces mesures ont été suivies d'effet dans la plupart des cas et si les viticulteurs — comme les négociants d'ailleurs — ne jouissent pas des facilités habituelles du temps de paix, il faut cependant convenir que l'angoissant problème de matériel et de main-d'œuvre posé il y a 3 semaines, au début de la mobilisation, a été résolu au mieux.

Dès le 16 septembre, en effet, le Ministère de la Défense Nationale annonçait que :

« Des permissions agricoles de vingt-et-un jours, dimanches, jours fériés et délais de route compris, seraient accordées aux militaires, officiers et hommes de troupe exerçant les professions ci-après : propriétaires agricoles, fermiers, métayers, ouvriers agricoles, entrepreneurs et mécaniciens de battage, ouvriers spécialisés de sucreries et distilleries, directeurs de coopératives de vinification ».

La même note stipulait en outre que :

« Les commandants de régions avaient été invités, en vue d'une application rapide et équitable de ces différentes mesures, à prendre toutes les liaisons locales nécessaires avec les préfets et directeurs des Services agricoles départementaux ».

Ajoutons que des chevaux réquisitionnés ont été répartis dans les

communes au prorata des réquisitions opérées antérieurement, et que les propriétaires ont pu en disposer moyennant le paiement d'une prime de 25 francs par cheval et par jour.

Une telle coordination des autorités militaires avec les groupements économiques ou professionnels, coïncidant d'autre part avec les manifestations les plus diverses de solidarité et d'entr'aide entre viticulteurs, ont permis d'envisager avec plus de sérénité la rentrée des récoltes.

Les petits degrés. — Le problème de la concentration

Aussi bien, cette rentrée s'effectue à peu près normalement. Sans doute, les quantités cueillies chaque jour à la vigne sont bien inférieures à celles des années passées (— car le personnel est moins nombreux, et l'on prévoit de ce fait des vendanges très longues. C'est assurément là qu'il faut trouver, avec le faible degré des premiers vins, l'un des principaux sujets d'inquiétude des vignerons.

Dans le Midi — comme en Algérie — les vendanges ont débuté avec 15 jours, parfois 3 semaines de retard. A ce retard déjà fort préoccupant quant à ses conséquences possibles en arrière saison, se superpose un nouveau retard provenant de la pénurie relative de main-d'œuvre. Dans de telles conditions, deux éventualités sont possibles : ou les vendanges pourront s'achever vers la fin octobre par temps sec et ensoleillé et la surmaturité des derniers raisins compensera la verdeur des premiers, ainsi qu'il a déjà été indiqué ici ; ou bien, les pluies d'automne, ou à tout le moins un temps froid et humide, arrêtera définitivement l'évolution de la maturité et accélérera, au contraire, les progrès des germes de pourriture ou de moisissure, d'où une destruction de la quantité avec avilissement de la qualité.

S'il est actuellement vain de pronostiquer sur un tel sujet, on peut bien dire cependant qu'en dépit de toutes les prescriptions législatives et même des conseils donnés par ailleurs, les viticulteurs ont été sagement inspirés en s'assurant contre le pire, et en procédant sans tarder à l'enlèvement de la récolte dont la maturation n'aurait pas été obligatoirement accrue par une nouvelle attente. Sans doute le faible degré des vins nouveaux n'est pas sans causer de légitimes soucis à tous ceux qui prennent en considération les assurances fournies d'autre part concernant le maintien du degré minimum sans aucun abaissement.

A part des situations privilégiées en coteaux ou demi-coteaux, où l'on produit quelques beaux vins de 9° colorés et complets, la plupart des vignobles de plaine ne vendangent que des raisins donnant après fermentation des petits vins peu colorés, d'une moyenne générale de 8°. Nous pourrions citer telles caves coopératives de la vallée de l'Hérault où la moyenne de plusieurs milliers

d'hectos déjà vinifiés atteint difficilement 8°2 — avant tout soutirage. Dans le Gard, le Vaucluse, en exceptant les Chasselas qui ont donné du 7°, rarement du 8°, on est pareillement en présence de vins rouges à très faible degré. Dans l'Aude, les premiers décuvages n'ont pas donné de meilleurs résultats.

En pareille occurence, il apparaît vraisemblable que la partie de la récolte non bloquée, et non soumise à la distillation pour l'apurement des prestations, devra obligatoirement être concentrée. Nous examinons plus loin les incidences économiques d'un tel problème. Du point de vue strictement technique, indiquons que 2 procédés de concentration sont à la disposition des viticulteurs :

— la concentration des moûts par la chaleur ;
— la concentration des vins faits par le froid.

Des développements substantiels sur l'une et l'autre méthode ont été publiés dans le *Progrès agricole et viticole* (1). Nous nous réservons cependant de reprendre ces questions dans un prochain numéro pour en examiner les aspects nouveaux et pour en dégager les données pratiques essentielles.

Toutefois, l'attention doit se fixer, dès aujourd'hui, sur un certain nombre de points relatifs à la concentration des moûts.

Tout d'abord le problème ne se pose pas chez les viticulteurs disposant d'un appareil évaporatoire susceptible d'être utilisé à cet effet. Mais l'immense majorité de ceux qui devront recourir à la concentration à forfait en s'adressant à des industriels ne pourront pratiquement avoir satisfaction immédiate, car il est bien évident que le nombre des appareils en fonctionnement est trop faible, et la quantité à concentrer trop importante pour qu'il soit possible de traiter actuellement tous les hectos de faible degré dans le court laps de temps des vendanges — et l'on sait qu'en vertu des articles 202 et 203 du Code du vin l'addition de moûts de raisins concentrés à plus de 10 pour 100 est autorisée limitativement au vignoble pendant la durée des vendanges, sur des vendanges ou des moûts non encore fermentés ou en cours de fermentation. Il y a là actuellement des impossibilités pratiques qui ne pourront être résolues — ainsi que l'indique plus loin M. Cayrol dans une note à laquelle nous renvoyons nos lecteurs — qu'en procédant, tout au long des mois d'hiver et même de printemps, à la concentration des moûts mutés dès aujourd'hui au soufre à raison de 100 gr. d'anhydride sulfureux par hectolitre.

A notre avis, en admettant que par dérogation aux articles 202 et 203 précités des autorisations de chaptalisation à l'aide de concentrés puissent être accordées après les vendanges, la surforce alcoolique ainsi réalisée ne sera pas toujours égale à celle escomptée.

(1) Voir en « Bibliographie » l'indication des principales études par le *Progrès agricole et viticole* à ce sujet.

En effet, outre la difficulté de mélanger correctement au vin un concentré à 33° Baumé, c'est-à-dire épais et visqueux, la mise en fermentation du mélange sera extrêmement difficile, en raison de la basse température du vin, de la présence de l'alcool qui est un antiferment, et de l'absence de levures actives. Mais, les concentrés peuvent recevoir des utilisations très diverses qu'il importe de mentionner dès aujourd'hui. M. Cayrol les énumère et donne pour chacune d'elles les débouchés intéressants qui peuvent leur être réservés.

Le degré minimum

De toute façon, ce très rapide schéma n'épuise pas la liste des difficultés nouvelles auxquelles vont se heurter les viticulteurs, en raison du faible degré de la récolte. Ces difficultés dérivent toutes, non des dispositions mêmes du Code du Vin qui sont beaucoup plus souples, mais de l'interprétation qui en est actuellement donnée. On sait en effet que le degré minimum peut être abaissé d'un demi-degré par simple arrêté du Ministère de l'Agriculture lorsqu'en raison des conditions climatériques défectueuses, les règles fixant la composition minima des vins sont reconnues trop rigoureuses pour les vins produits sur certains territoires.

Déjà ces mesures ont été appliquées avec intelligence et l'on voit difficilement pourquoi, elles ne pourraient l'être à nouveau, dans la pérode actuelle. Sans doute, la guerre ne doit pas servir de prétexte à saper le Code du Vin. Il ne saurait en être question ici ; nous estimons tout au contraire qu'il doit jouer en temps de guerre comme en temps de paix, et c'est pourquoi on devrait tenir compte cette année, comme en 1938, de l'insuffisance naturelle de maturité des raisins. Au reste, la distillation des vins avariés et des déchets de cave contribuera toujours à assurer la politique de qualité qui semble être en cause ici, et l'on pourra incontestablement trouver, avant peu, des vins de 1939, frais, agréables, de bonne tenue et de bonne conservation, en raison de leur acidité, qui ne titreront pas cependant les 8°5 réglementaires.

Cette question du degré minimum intéresse non seulement les vins, mais également les marcs et, dès le 10 septembre, il a été demandé dans une assemblée tenue à Béziers par les représentants du Syndicat Béziers-Saint-Pons (C. G. V.), de l'Union des distilleries coopératives et des caves de vinification de l'arrondissement de Béziers-Saint-Pons : « que, dans les circonstances actuelles, soit suspendu l'article II du décret de 1935, stipulant une teneur minima de 3 l. 75 par 100 kilos pour les marcs allant à la distillerie ».

A l'heure actuelle, où l'on attache tant de prix à la production de l'alcool, il serait en effet inconcevable que les innombrables marcs de faible degré ne puissent être soumis à la distillation. La

formule du degré minimum des marcs voulait sans doute éviter le surpressurage. Rendons-lui cette justice en reconnaissant toutefois que l'obligation de la fourniture d'alcool vinique à tous les récoltants eût été plus simple. Mais de toute manière, il ne saurait être question aujourd'hui de perdre délibérément une denrée aussi précieuse que l'alcool contenu dans les marcs.

Cours et tendances

Sur les marchés méridionaux, aucune activité n'est à signaler. Celle-ci ne pourra renaître avant que les négociants soient en mesure d'assurer leurs expéditions, c'est-à-dire de retirer à la propriété des vins achetés depuis très longtemps et les adresser à leurs acheteurs qui ont passé depuis les dernières semaines des demandes importantes de réapprovisionnement.

Le problème de la retiraison à la propriété préoccupe justement les viticulteurs qui avaient vendu leurs vins de 1938 dans le courant de l'été, en vue d'assurer à la récolte en cours, le logement indispensable. Dans bien des cas et souvent dans des coopératives on trouve aujourd'hui des vins vieux attendant leur enlèvement entre des cuves de vin nouveau en pleine fermentation. Une telle situation a motivé des démarches pressantes de M. Barthe, qui a demandé la priorité pour les vins de 1938 dans les réquisitions de l'Intendance, en même temps que l'arrêt des réquisitions des camions citernes nécessaires au transport.

Les achats de vin par le service de l'Intendance sont effectués sur la base de 15,50 le degré pour des vins de 9° à 10° de 1939 pris à la propriété en France, et 13,75 le degré en Algérie. Le même prix est appliqué aux achats de vin de 8°5 à 9° de la récolte 1938. Un récent arrêté du Ministère de l'Agriculture a pris en considération les légitimes protestations de M. Barthe tendant à faire bénéficier les vins de 1938 et de 1939 des mêmes cotations, bien que l'on ne trouve plus guère pour les premiers que des vins de 8°5 environ, et non 9° comme exigés par l'Intendance. Ce n'est là que justice, mais c'est là aussi un précédent justifiant l'abaissement du degré minimum en 1939 d'un demi degré.

J. Baudin.

LA QUALITÉ DES VINS DE L'ANNÉE

Bien avant la vendange, les producteurs et les négociants se demandent quelles seront la quantité et la qualité des vins de l'année. Que peut-on prévoir sur la qualité du vin avant de l'avoir fait ? Rien avec certitude car l'état du vin dépendra en partie des conditions météorologiques qui auront présidé à la fin de la maturation et à la vendange, ainsi que des soins que l'on aura pu apporter à la vinification.

La matière première est loin d'être sans défaut, cette année ; le feuillage plus ou moins atteint par le mildiou ne préside que d'une façon insuffisante à la maturation qui est, par suite, lente à se faire malgré les beaux jours. Aussi les vendanges sont-elles retardées sans que l'on puisse espérer, malgré cela, cueillir des raisins normalement riches en sucre.

Lorsque les raisins sont eux-mêmes atteints les grappes deviennent de plus en plus laides et la récolte prévisible diminue.

Les raisins attaqués par l'eudémis ou la cochylis coulent et sont la proie de la pourriture grise. De tout cela, il résulte en général une vendange riche en matières solides par rapport au jus, celui-ci se trouvant relativement pauvre en sucre, mais d'acidité élevée ; les grappes les plus atteintes contiennent vraisemblablement beaucoup de matières azotées favorables aux ferments de la maladie, les raisins pourris de l'œnoxydase, cette diastase qui provoque la casse brune des vins.

Par une vinification bien conduite, il sera possible d'obtenir des vins, sinon de haut degré et riches en couleur, du moins sains et de bonne conservation.

On sait que l'emploi de l'anhydride sulfureux dans des conditions déterminées permet d'enrayer l'activité de l'œnoxydase et des ferments de maladie, l'apport de levures sélectionnées livrant le milieu à des ferments choisis à cause de leurs qualités. En évitant un cuvage de longue durée, on supprimera les inconvénients qui peuvent résulter d'une richesse trop grande de la vendange en râfles.

Le vin obtenu ainsi se conservera bien, malgré un degré peu élevé, grâce à son acidité qui, à moins de pluies dans le courant des vendanges diminuera vraisemblablement peu pendant l'hiver. Par contre, s'il se mettait à pleuvoir, non seulement il se produirait une diminution de l'acidité et du degré en puissance du moût, par suite de la dilution résultant au gonflement des raisins, mais l'acidité du vin fait diminuerait relativement plus au cours de l'hiver par suite de l'absorption plus grande de potasse par la plante et de l'accroissement qui en serait résulté de la richesse du moût et du vin en bitartrate de potassium.

La vinification sera-t-elle bien faite ? Les vins seront-ils bien soignés ? Ce sont d'autres questions.

Par suite de la mobilisation générale, la plupart des vinificateurs et cavistes ont dû rejoindre le régiment ; mais si les permissions agricoles peuvent être accordées à certains d'entre eux, les difficultés résultant de l'emploi d'une main-d'œuvre différente et insuffisante, l'approvisionnement difficile en produits œnologiques, l'obligation morale des Conseils d'Administration des Coopératives de vinifier, dans une certaine mesure, les vendanges des familles de mobilisés..., tant de soucis détourneront partiellement le caviste des soins qu'exigent une vinification bien faite.

Et ce technicien repartira le plus souvent avant que le vin soit bien terminé.

Comment seront faits les soutirages et les ouillages ?

C'est seulement à la suite d'une mauvaise vinification que des vins de l'année seront susceptibles d'être atteints de casse brune à la suite d'un soutirage à l'air.

Il faudra penser à faire un essai de tenue à l'air avant de soutirer.

Si le vin casse brun, le traiter par 8 à 10 gr. de métabisulfite de potassium par hectolitre avant de le mettre au contact de l'air.

Des vins conservés dans des récipients mal ouillés se recouvriront facilement de fleur à cause de leur faible degré, et, au milieu de la fleur se multipliera peu à peu le ferment du vinaigre.

Grâce à son acidité, le vin résistera bien par contre à la tourne qui sera peu à craindre cette année.

E. Nègre,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agricutture
de Montpellier.

CONCENTRATION DES MOUTS

« En temps de guerre, il faut *produire*, il faut *économiser*, il ne faut pas gaspiller et *surtout* il ne faut pas détruire ».

Cette formule, loi de toutes les époques, répétée par M. Raynaud, ministre des finances, est plus que jamais d'actualité.

M. Barthe, président de la Commission des Boissons, délégué de M. le Ministre de l'agriculture, appuyait au cours de la réunion tenue à la Préfecture de l'Hérault la semaine dernière, sur la nécessité de ne rien laisser perdre et cependant, il ne laissait pas ignorer que l'équilibre du marché des vins exigerait une ponction très importante par l'envoi à la chaudière de 20 à 25 millions d'hectolitres.

Nous connaissons les données du problème vinicole 1939. Nous avons à le résoudre en fonction de l'économie de guerre.

Les raisins, par suite du retard de maturité, d'une cueillette avancée et d'une température en permanence froide, donneront des vins de faible degré. Une très grande quantité n'atteindra le degré minimum ni dans le Midi, ni dans les régions plus septentrionales.

Va-t-on en faire quand même du vin, destiné d'office à la destruction ou peut-on trouver une utilisation plus logique et plus rationnelle ?

La question des concentrés est posée cette année avec acuité et sa solution dans le sens indiqué par les économistes et les œnologues qui se sont préoccupés de cette question est dans la ligne de l'économie de guerre.

1° *Alimentation.* — Les expériences des professeurs Riche et Vires sont concluantes : le sucre des raisins, des « concentrés », est l'aliment de choix des grands opérés. Nos hôpitaux en auront un grand besoin pour nos blessés. C'est un devoir national de ne pas leur en laisser manquer. C'est aussi l'aliment des enfants et des vieillards.

2° *Chaptalisation.* — Les concentrés, contenant 700 à 800 grammes de *sucre par litre,* seront très utiles en une période où la récolte sucrière est déficiente.

Combien de milliers de tonnes aurions-nous pu récupérer pour le bien de la France. Et puisque le sucre est rare, il devrait être réservé par priorité à l'alimentation. La chaptalisation se ferait par les concentrés de raisins, solution logique entre toutes.

3° *Boissons.* — Les armées musulmanes françaises, les contingents britanniques, vont vivre des mois sur le sol français : donner aux soldats

de la religion mahométane des moûts de raisins (concentrés dilués) comme boisson, constituerait une propagande de tout premier ordre dont les répercussions pourraient plus tard être considérables pour le vignoble français. En outre une économie sensible sur les importations de thé, serait réalisée et l'or français resterait en France.

Chacun connaît le goût des Anglais pour les boissons sucrées. Le moût de raisin à la fois boisson et aliment serait à notre avis recherché par les troupes anglo-coloniales ; et qui sait si plus tard elles ne resteraient pas fidèles à cette boisson.

4° *Vinification.* — Les vins de faibles degrés actuels pourraient être remontés légalement de 2 à 2 degrés et demi par l'adjonction de concentrés : l'expérience de 1938 a démontré qu'on pouvait, en prenant certaines précautions (température des cuves), faire intégralement fermenter des vins déjà faits auxquels on aurait ajouté des concentrés en novembre ou décembre.

L'écueil est le froid, mais les appareils réchauffeurs existent et seraient vite mis en action dans les caves particulières ou les coopératives. Certains vinificateurs pourraient même procéder à l'installation de vineries rationnelles, permanentes.

5° *Constitution dans chaque exploitation* d'un stock de moûts concentrés destinés à la chaptalisation des vendanges suivantes. Il paraît logique, en année ultra-pléthorique, de constituer aussi les stocks de réserve qui, reportés d'une récolte sur la suivante, mettrait en tout temps à la disposition du vigneron la plus grande partie de la matière sucrée qui lui est nécessaire pour améliorer son vin.

Toutes ces utilisations absorberaient bien de millions d'hectolitres, d'autant plus d'ailleurs que le degré est plus faible. L'équilibre du marché des vins serait facilité par une ponction moindre, et ceux qui auraient ainsi procédé à cette opération en seraient les premiers bénéficiaires. Réduction de la récolte, donc du blocage et distillation. Possibilité, si les pouvoirs publics le veulent bien, de trouver sur place les débouchés nouveaux que réclament les vignerons depuis 1931.

Mais, objectera-t-on, il est presque impossible actuellement de pouvoir concentrer des moûts. Les moyens de transport sont réduits, les appareils en nombre insuffisant.

C'est exact, vu d'après la situation de 1938 ; c'est faux si la solution est cherchée ailleurs.

Les moyens de transport font défaut pendant les vendanges, mais dès la fin de la cueillette toutes les charrettes, tous les camions restants seront libérés et chacun pourra porter à l'atelier le plus proche ses moûts, chacun pourra reprendre ses concentrés, sans frais ou à peu près.

Les appareils à concentrer sont peu nombreux et insuffisants : c'est exact s'ils ne doivent fonctionner que pendant les 15 jours de vendange, mais s'ils travaillent sans interruption pendant toute l'année, ils sont assez nombreux pour traiter en France *dix millions d'hectolitres de moût.*

La Coopérative de concentration de Montpellier a limité ses adhésions aux 8.000 hectolitres qu'elle peut concentrer pendant la période des vendanges, ses installations fonctionnant pendant toute l'année lui permettraient de traiter 100.000 hectolitres.

A NOS ANNONCIERS

Le texte des Annonces Economiques doit être obligatoirement revêtu du visa du commissaire de police du quartier pour les villes et du maire pour les villages.

Aucune suite ne pourra être donnée aux demandes d'insertion ne portant pas ce visa.

"Tout homme a, dans sa vie, UNE CHANCE de faire fortune",

disait-on jadis.

PUB.

LOTERIE NATIONALE

77

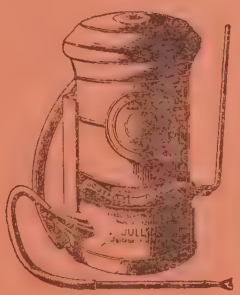
PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

La vraie Soufreuse

" JULLIAN "

SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...

Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

1008. — **Ouvrages** techniques d'occasion sur demande indiquant spécialité ou région.

Constitution de dossiers à partir de 200 fr. P. Larue, ingénr agron. à Gurgy (Yonne).

Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts....

...par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit: Anhydride Sulfureux Chimiquement pur en tube (« la plus économique »)

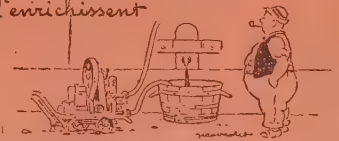
Soit: Métabisulfite de Potasse. (« la plus simple »)

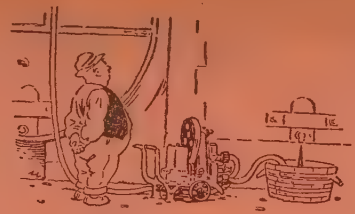
Soit: Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui s'échelonneront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le Sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.

Les levures sélectionnées De l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE de MONTPELLIER l'enrichissent





La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure

Le degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

Sa fraîcheur sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

Sa conservation est assurée, le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TÉLÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : **LE CARBION**
ou en poudre : **ALBIGENE**

Phosphate d'Ammoniaque pur – Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille - Mèches soufrées WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Etablissements F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN

EPERNAY (Marne)

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

MARQUE DÉPOSÉE

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Hors Concours
1928-32-34

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,
ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

(INSTITUT D'ŒNOLOGIE FONDÉ EN 1905)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés

Qu'y a-t-il à faire ?

Une chose bien simple : Mettre de côté tous les moûts faibles, ceux qui donneraient des vins de 6 ou 7 degrés, en prenant bien soin d'éviter toute fermentation par l'adjonction de 100 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre.

Ces moûts mûtés resteront muets pendant des mois, des année mêmes. Ils ne peuvent fermenter. On les conservera très bien sans risques dans des foudres jusqu'au jour où on les transportera à l'atelier de concentration.

Ces mûtés seront traités dans le courant de l'année. Les concentrés issus peuvent être conservés soit groupés ensemble, soit laissés isolément, dans des cuves en ciment armé. Le ciment n'est pas attaqué par les acides du concentré. Nous en avons personnellement conservé d'une année à l'autre dans une cuve cimentée à la cave coopérative ; les parois en sont restées intactes. En tous cas il y aura bientôt possibilité de concentrer des moûts et ceux qui les auront gardés auront fait une excellente affaire à tous égards. Les concentrateurs seront heureux de trouver des clients « hors saison » et la Coopérative de Montpellier, pour favoriser ce mouvement, pourra prendre de nouveaux coopérateurs en grand nombre. Il appartient donc aux vignerons de prendre position.

Marcel Cayrol,
Président de la Coopérative de concentration
Montpellier.

L'ABRICOTIER EN ROUSSILLON [1]

par M. Norbert Got, ingénieur agricole

Taille de production (1) : L'abricotier supporte mal la taille, une grande prudence s'impose donc lorsqu'on veut procéder à cette opération.

Le sécateur n'intervient que pour élaguer ou écimer afin de freiner l'excès de fougue de cet arbre.

Dans les vergers de plein vent, la taille est réduite, avec juste raison, à sa plus simple expression. L'important c'est de couper les rameaux malades cassés, meurtris ou desséchés et de rabattre surtout les extrémités pour éviter que la base des branches se dénude.

On ravalera les branches qui s'allongent trop sur une bifurcation située en arrière pour provoquer l'émission de bois jeune, restaurer la menue charpente et renouveler les ramifications fruitières.

Toutes les branches venant à l'intérieur du gobelet seront enlevées et mastiquées aussitôt.

Il est inutile de rappeler que l'abricotier a la faculté de repercer sur le vieux bois et que les yeux et les bourgeons sont très rapprochés sur les rameaux.

3° *Irrigation :* Sous notre climat, l'irrigation de l'abricotier est très profitable et est même, certaines années, absolument indispensable. Malheureusement, les plantations ne se trouvent pas toutes dans des terres à l'arrosage. Aussi, les années de forte sécheresse, on enregistre des accidents végétatifs dans les Aspres, dont la

Voir p. 226.

(1) Pour plus de détails sur la taille, consulter l'excellent article de J. Vercier, L'Abricotier, *Progrès agricole et viticole*, p. 322 à 325, t. 110, 1938.

cause première réside dans le déséquilibre qui se produit entre la transpiration et l'absorption de l'eau dans le sol.

On doit regretter que l'on n'est pas effectué jusqu'à présent d'études sérieuses sur l'irrigation de cette espèce fruitière. Les observations que nous avons effectuées nous permettent de donner les indications générales suivantes :

Lorsqu'on a affaire à un verger d'abricotiers, il est nécessaire d'ouvrir cinq à sept raies dans l'intervalle et d'y amener l'eau. Dans le cas d'association abricotiers-vigne, il suffit d'arroser les deux rangées qui avoisinent la ligne des arbres.

Le nombre d'arrosages est variable avec l'année. On ne peut pas donner des règles précises. Dès que le sol est ressuyé on doit le biner afin de maintenir plus longtemps l'humidité.

Le premier arrosage est donné quand les fruits ont acquis la moitié de leur grosseur ; suivant les années, on en donne un ou deux autres. Les arrosages donnés quand les fruits sont très jeunes risquent de précipiter leur chute.

Pour accélérer la maturité, on doit se contenter d'un seul arrosage que l'on effectuera quand le fruit commence à se colorer.

Aux Etats-Unis (1), on pratique l'irrigation d'automne dans le but de prolonger la végétation et d'aider le développement des bourgeons à fruits qui assurent la récolte de l'année à venir. On aurait certainement avantage à généraliser cette pratique en Roussillon puisque les essais que nous avons fait effectuer ont donné des résultats encourageants. De toute façon, il est essentiel de ne pas trop retarder cette opération car alors on provoquerait un faux départ de la végétation, ce qui serait désastreux.

Dans les endroits où l'irrigation est impossible, il faut pratiquer en automne et en hiver deux ou trois labours afin d'emmagasiner le maximum d'eau dans le sol ; pendant l'été, on doit multiplier le passage de la houe ou des bineuses et pratiquer en quelque sorte le « dry farning ».

4° *Soins d'entretien :* L'abricotier végètera d'autant mieux que le sol sera mieux ameubli. Dans la pratique, il est nécessaire de procéder, durant l'hiver, à un labour dont la profondeur va en diminuant à mesure que l'on se rapproche des arbres et, au début du printemps, à un labour plus superficiel. On a constaté qu'il est préférable de ne pas remuer le sol pendant l'époque de la fécondation des fleurs.

En été, on effectuera plusieurs passages à la houe à cheval ou à la canadienne. Sitôt après un arrosage, on binera le sol pour briser la croûte de terre formée.

Lorsque les abricotiers sont cultivés en association avec la vigne, on n'a qu'à s'en tenir aux soins accordés à la vigne.

5° *Eclaircissage des fruits :* Dans les années où les arbres sont particulièrement prolifiques, il y a lieu d'envisager l'éclaircissage des fruits si l'on veut obtenir des abricots bien développés, bien colorés et d'excellente qualité.

Cette opération est plus délicate qu'on ne le pense couramment. Il importe de ne l'effectuer qu'à partir du moment où le noyau est bien formé, car il est bien connu que c'est une période critique pour cet arbre, une partie des fruits tombant naturellement jusqu'à ce moment-là.

On laisse sur l'arbre les fruits les plus gros et les mieux venus, on enlève ceux qui sont en paquets trop compacts.

En Roussillon, l'éclaircissage des fruits n'est pour ainsi dire jamais effectué. Il y aurait lieu certaines années de surabondance de procéder à cette opération. Dans le cas où les fruits doivent être livrés aux pulperies, il est inutile de pratiquer l'éclaircissage.

VIII. — Accidents et parasites

Jusque vers 1930, l'état sanitaire des abricotiers du pays a été généralement satisfaisant. Depuis, les parasites n'ont cessé de multiplier leurs dégâts, allant

(1) J. Brichet. — Mission algérienne aux Etats-Unis. Rapport technique sur les cultures fruitières 1932, p. 67-69.

même jusqu'à mettre en péril la vitalité de ces arbres. Bien plus, des parasites peu connus ou des accidents physiologiques causent de nombreux dépérissements inquiétants qui déciment les plantations.

Les parasites qui attaquent l'abricotier sont malgré tout moins nombreux que ceux qui ravagent le pêcher et c'est là une des raisons principales de son extension actuelle. Si toutefois, dans l'avenir, comme tout le laisse craindre, la liste des ennemis augmentait encore, les traitements seraient rendus difficiles et surtout onéreux à cause de son énorme développement.

Quatre maladies provoquent des dommages importants, ce sont : le monilia, le corynéum, l'oïdium et la rouille.

Le *corynéum* ou maladie criblée et le *monilia* ou rot-brun occasionnent chaque année des dégâts dans la majorité des plantations du pays. Cela tient uniquement à ce que les arboriculteurs effectuent trop peu de traitements. En effet, si, d'une manière générale, la pratique des traitements d'hiver est largement répandue, on ne peut pas en dire autant de celle des traitements de printemps. Beaucoup se contentent de sulfater au départ de la végétation. Ce traitement indispensable ne suffit pas, il doit être suivi, lorsque l'année est tant soit peu humide, deux semaines après la floraison, d'une nouvelle pulvérisation et un mois après, d'un troisième traitement. Par ailleurs, un sulfatage pratiqué à la chute des feuilles donne d'excellents résultats.

Pour tous ces traitements d'été, les bouillies à l'oxychlorure de cuivre à 1 pour 100 se montrent efficaces. La bouillie bordelaise à 1 pour 100 est aussi recommandable.

La *rouille* (1), qui attaque uniquement les feuilles, provoque quelques dégâts dans les plantations de Salanque et des terres à l'arrosage. Un traitement exécuté fin mai suffit pour la prévenir.

L'*Oïdium* a causé des dommages notables en 1937. L'année dernière, il ne fit que de timides apparitions. Les bouillies sulfocalciques ou au permanganate de potasse (120 grammes par 100 litres d'eau) permettent de le combattre avec succès. Un soufrage par temps beau et sec arrête parfaitement son développement.

Parmi les insectes nuisibles, il convient de mentionner le *Capnodis tenebrionis* qui occasionne certains dépérissements et que nous avons eu l'occasion de constater à Saint-André et à Saint-Laurent-de-la-Salanque.

Le *Rhynchites bacchus* se rencontre dans nos plantations, mais ne cause qu'un préjudice négligeable.

Indiquons enfin que le *Ceratitis Capitata,* qui jusqu'à présent n'a commis aucun dommage sur l'abricot, peut devenir dangereux sur les variétés tardives, ce qui constitue un obstacle à l'extension possible de ces dernières.

Pour terminer, nous dirons un mot des *dépérissements* qui préoccupent beaucoup les arboriculteurs à cause du lourd préjudice qu'ils portent à de nombreuses plantations. C'est une question angoissante et cela d'autant plus que les causes sont multiples et qu'il n'existe pas de remèdes.

La mort prématurée et subite des arbres, cette véritable « apoplexie », doit être attribuée aux causes suivantes que nous ne ferons qu'énumérer : sécheresse, mauvaise adaptation du porte-greffe au sol, manque d'affinité du greffon avec le porte-greffe, capnodis tenebrionis, verticiliose, pourridié, asphyxie des racines, altération du bois et du liber. D'autre causes restent toujours inconnues et mériteraient de retenir l'attention des spécialistes.

IX. — Récolte

La cueillette. — Les abricots sont récoltés entre le 20 juin et le 15 juillet. La période de cueillette est très courte. Pendant une quinzaine de jours, les divers marchés locaux sont littéralement submergés par l'arrivée massive de cette récolte.

---

(1) Comme H. Joessels, nous pensons que l'anémone n'est pas indispensable pour assurer la conservation de ce parasite d'une année à l'autre puisque cette plante est fort peu répandue en Roussillon.

La cueillette de l'abricot s'effectue à la main. Cette opération est très simple et n'exige pas l'attention soutenue demandée par la récolte de la pêche, en particulier, ce tourne-main spécial pour qu'elle se détache facilement.

On a la fâcheuse habitude de cueillir ces fruits trop verts pour les porter plus tôt au marché. Il serait opportun d'envisager le contrôle de la maturité.

Les abricots mûrs se distinguent par leur changement de couleur, jaune-orangé ou jaune-rouge, ainsi qu'au parfum particulier et bien caractéristique qu'ils dégagent. Elle a lieu en somme lorsque ces fruits perdent leur coloration verte et qu'ils se détachent assez aisément de la branche. Tous les fruits d'un arbre n'arrivent pas à maturité le même jour, on pratique l'entre-cueillette.

Les fruits destinés à être consommés sur place seront cueillis mûrs, les fruits qui sont destinés à voyager seront récoltés un à trois jours avant leur maturité complète, suivant la durée du voyage qu'ils doivent effectuer. On sait que les fruits détachés de l'arbre trop longtemps avant leur maturité voient leur pulpe se ramollir alors qu'ils ne gagnent pas en saveur ou en parfum. Par ailleurs, les abricots cueillis trop mûrs manquent de finesse et sont à chair pâteuse.

En les récoltant quelques jours avant la maturité, leur chair est suffisamment ferme pour supporter le transport et ils arrivent mûrs sur le marché de consommation. La cueillette doit être effectuée de préférence le matin entre 5 et 9 heures et l'après-midi après 17 heures. Ce n'est que dans le cas d'une récolte très abondante que, l'on devra récolter dans la journée.

Les abricots destinés à la pulperie sont apportés immédiatement à la coopérative. Ceux destinés à la consommation sont mis dans des banastes ou des corbeilles de 45 à 50 kilos, pour être vendus au marché ou à l'expéditeur.

En attendant leur transport ou leur emballage, ces fruits doivent être mis à l'ombre et dans un endroit très frais afin de les tenir dans un bon état de fraîcheur.

Conservation du fruit. — Ce fruit se conserve difficilement au fruitier plus d'une semaine.

A. Nomblot a conservé les abricots pendant une durée totale de 70 jours à + 3 et + 4° et à un degré hygrométrique de 56 à 60. Il estime que la durée pendant laquelle les fruits conservent toute leur qualité est de plus d'un mois.

L'entrepôt frigorifique sera dans l'avenir d'un précieux secours, car il permettra d'échelonner la vente sur un mois et demi environ.

Expédition. — Commerce de l'abricot. — L'abricot est vendu au commerce sous une des quatre formes suivantes :

1° Vente sur les marchés locaux : c'est la méthode de vente la plus couramment adoptée. Etant donnée l'abondance des abricots et leur réputation légitime, les divers marchés locaux sont suivis par de très nombreux acheteurs venus de tous les coins de France. Les marchés qui sont le plus copieusement fournis sont ceux de Perpignan, Elne, Toulouges, Ille-sur-Têt, Millas, Pézilla-de-la-Rivière, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Rivesaltes et Bompas, Le producteur, ou bien vient lui-même sur le marché, ou bien confie la vente à un commissionnaire du village qui se charge du transport et de la vente moyennant 4 francs par corbeille.

Par ailleurs, beaucoup de villages de la plaine voient arriver au moment de la récolte un ou plusieurs expéditeurs de Perpignan ou d'ailleurs qui achètent et qui emballent sur place. Les prix qu'ils accordent sont basés sur ceux pratiqués au marché de gros le plus voisin ;

2° Vente par expédition : peu de producteurs pratiquent cette méthode de vente. Les coopératives d'expédition sont peu nombreuses et n'expédient qu'un faible tonnage d'abricots ;

3° Vente sur l'arbre : dans ce cas, l'acheteur vient solliciter le producteur. Les fruits sont achetés sur l'arbre, l'acheteur se chargeant de la récolte. Les prix sont établis soit au quintal, soit par arbre, suivant un chiffre forfaitaire. La vente peut aussi avoir lieu dès la floraison à un prix ferme par kilogramme ; l'acheteur verse un acompte, mais fait des réserves en cas de grêle ou de gelée.

Cette méthode, au reste peu répandue, est loin d'être la meilleure, car la majorité de ceux qui l'adoptent ont l'impression de ne pas retirer tout le parti possible de leur marchandise. Parfois aussi les arbres subissent des dommages au moment de la cueillette ;

4° Vente à la pulperie : le producteur membre de la pulperie coopérative apporte directement, pendant toute la journée, une partie ou la totalité de sa récolte ; il perçoit comptant un franc par kilogramme et ne connaît pas à l'avance le prix exact de sa marchandise.

La judicieuse idée émise par MM. Peyrière, Basset et Clave (1) de voir les pulperies coopératives réaliser la vente directe au consommateur « en écrémant en quelque sorte les lots qu'ils reçoivent » commence à se réaliser.

D'aucuns ont un moment envisagé la disparition des intermédiaires et leur remplacement par les coopératives d'expédition ou les pulperies.

Sans doute, l'expéditeur cherche avant tout son intérêt, mais il faut bien le constater, ses intérêts sont solidaires avec ceux des producteurs. Nous pensons qu'il faut faire confiance aux commerçants consciencieux et avertis qui se rencontrent nombreux dans cette profession.

Triage et classement des fruits. — Le fardage n'a pas encore disparu et le premier triage qui doit éliminer les fruits véreux, déformés, tachés, meurtris est encore insuffisamment pratiqué par les récoltants. Ceux-ci se contentent ordinairement de les classer en trois catégories : gros, moyens, petits. L'emballage incombe à l'expéditeur local. Une grande partie de la production est expédiée avec les normes de standardisation suivantes, adoptées par le Syndicat professionnel des exportateurs en gros de fruits, légumes et primeurs du Roussillon (le calibre étant pris dans le sens de la longueur) :

N° 0 — au-dessus de 47 millimètres ; mis dans des plateaux de 6 centimètres à 1 rang ;

N° 1 — entre 44 et 47 millimètres ; mis dans des cagettes de 9 centimètres et demi à 2 ou 3 rangs ;

N° 2 — entre 40 et 44 millimètres ; mis dans des cagettes de 9 centimètres à 3 rangs ;

Lettre V — Vrac ; mis dans des billots massifs.

(à suivre).

QUESTIONS DIVERSES

La fermentation des marcs doux

A la demande de nombreux lecteurs, nous reproduisons ci-dessous une note de notre regretté collaborateur M. Edmond Hugues, ancien Directeur de la Station Œnologique de l'Hérault, relative à la fermentation des marcs doux. Cette question est cette année particulièrement d'actualité en raison de l'abondance des marcs de Chasselas provenant de la vinification en blanc de ces raisins de table qui n'ont pas trouvé sur les marchés d'expédition les débouchés habituels.

La quantité d'alcool fournie par les marcs des vendanges non fermentées donne souvent lieu à des surprises très désagréables.

Cela tient au fait que le rendement des marcs doux en alcool dépend non seulement de leur richesse en sucre, mais aussi de la fermentation

(1) *Cultures fruitières et maraîchères*, p. 322.

qui, chez ces produits, ne s'accomplit pas toujours dans des conditions favorables.

En réponse à une lettre adressée au *Progrès agricole* par un viticulteur qui désire connaître les conditions à réaliser pour obtenir des fermentations complètes des marcs provenant de vendanges vinifiées en blanc, nous ne saurions mieux faire que de mentionner les renseignements suivants donnés, dans son *Traité de Vinification*, par le regretté Professeur Ventre (1), de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

«... En admettant que l'on se trouve en présence d'un marc riche en matière sucrée, comment va-t-on traiter celui-ci, pour être certain d'obtenir une fermentation alcoolique normale et un rendement en alcool intéressant ?

Il faut tout d'abrod poser en principe que si l'on veut obtenir de bons résultats, il faut soustraire le plus rapidement et le plus complètement possible de l'action de l'air le marc en question, et on y parvient facilement, soit en constituant des tas fortement piétinés, soit en recourant à un ensilage, dans des cuves ouvertes à la partie supérieure ou encore dans des amphores.

La fermentation est extrêmement lente, car les ferments sont dépourvus de la mobilité qu'ils possèdent dans les milieux liquides ; cependant la totalité du sucre arrive à disparaître avec le temps.

D'une façon générale, ces marcs ensilés au moment même de la vinification ne sont mis en œuvre qu'en fin de campagne de distillation, c'est-à-dire, quelquefois au bout de trois mois et plus.

Certains auteurs ont conseillé d'ajouter à ces marcs une certaine quantité d'eau acidifiée à l'acide sulfurique pour permettre la diffusion des ferments et hâter ainsi la transformation du sucre en alcool. Les expériences auxquelles je me suis livré depuis plus de vingt ans sur ce sujet m'ont toujours montré que le pire ennemi d'une bonne fermentation dans ces marcs était surtout l'eau.

En effet, l'eau ne tarde pas à devenir un élément d'altération des marcs et les résultats obtenus, tout en n'étant pas beaucoup plus intéressants que ceux donnés par le marc simplement abandonné à lui-même, ont cependant une répercussion sur la qualité du produit qui est nettement inférieur.

Il est cependant possible de hâter la fermentation des marcs tout en obtenant des rendements supérieurs et des produits excellents. Il suffit pour cela de pulvériser sur les couches de marc et au fur et à mesure de l'entassement ou de l'ensilage, de l'eau chargée de ferments alcooliques, provenant soit de levures prises dans des lies saines, soit de levures sélectionnées, et cela dans la proportion de 2 litres par 100 kilos de marc.

Dans ces conditions la fermentation se déclare avec la plus grande rapidité et il ne faut que quelques jours pour transformer la totalité de sucre en alcool ».

E. H.

---

(1) *Traité de vinification pratique et rationnelle*, t. III. Sous-produits de la vigne et du vin.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecoles d'Agriculture et d'Artisanat rural de Neuvic. (Corrèze). — Ces deux Ecoles, non réquisitionnées, continueront à fonctionner comme par le passé. Elles accepterons donc des internes, 1/2 internes et externes.

L'Ecole d'agriculture est destinée par son enseignement théorique et pratique à donner une bonne instruction secondaire et professionnelle aux jeunes gens qui s'orientent dans les carrières agricoles.

L'Ecole pratique d'artisanat distincte de l'Ecole d'agriculture (l'internat étant seul commun) comprend 3 sections : Forge-serrurerie, Forge-mécanique agricole et Menuiserie.

Les dossiers d'inscription, ainsi que toutes demandes de renseignements doivent être adressés au Directeur de l'Ecole.

BIBLIOGRAPHIE

Articles sur la concentration parus dans le Progrès agricole et viticole

1930

Tome II — La concentration des moûts à Montpellier, p. 347-363-449.

1931

Tome I — Le sucrage et la concentration des moûts en France et à l'Étranger, p. 521.
Expérience de concentration des moûts en Algérie, p. 511.

Tome II — Remarques sur la concentation, p. 380.
Concentration et acide malique, p. 518.
L'emploi du moût concentré et l'intérêt de la concentration pour les vignobles à grand rendement, p. 210.
L'utilisation des moûts concentrés pour les vendanges 1931, p. 239.

1932

Tome I — Étude sur la fabrication des moûts concentrés en Algérie, p. 335.
Sur l'emploi des moûts concentrés, p. 490.

Tome II — La concentration des moûts, p. 8-39-63-88-110.
La question du moût concentré en Gironde, p. 15.
Moûts concentrés et sucre de raisin, p. 175.
Moûts concentrés, p. 224-367.
Moûts concentrés et boissons de ménage, p. 437.
La concentration des moûts de raisin en Algérie, p. 440.

1933

Tome I — La concentration des moûts. — Une expérience pratique, p. 288
Moût de raisin stérilisé et moût concentré, p. 182.

Tome II — Concentration pratique des moûts à l'air libre, p. 37-63-118-146-167-193.
Essais de concentration du vin par le froid, p. 98.
La concentration à travers les âges, p. 253.
Le degré minimum et la concentration, p. 303.

La Caisse Régionale du Midi et la concentration des moûts, p. 330.
La concentration et la chaptalisation des moûts en Gironde, p. 598.
La concentration des moûts et des vins, p. 640.

1934

Tome I — Pratique de la concentration des moûts de raisin en vue surtout de la chaptalisation des vendanges, p. 89.
Sur la concentration, p. 187.
L'emploi des moûts concentrés en vinification, p. 275.
Tome II — La concentration des moûts, p. 243.
La concentration du vin par congélation, p. 84.
Débouchés à l'exportation des moûts concentrés et chaptalisation dans les régions de crus, p. 58-112-136-166.

1935

Tome I — Syndicat de viticulteurs-concentrateurs de France, p. 22.
Conservation temporaire des moûts destinés à la concentration, p. 392.
Chez les concentrateurs, p. 392.
De l'interprétation erronée de la loi viticole à l'égard de la concentration, p. 403.

1936

Tome I — La concentration à froid des vins et des moûts, p. 407.

1938

Tome I — Utilisation des moûts concentrés pour l'édulcoration des vins blancs moelleux, p 467.
Tome II — La concentration des vins par le froid, p. 300.
L'industrie des moûts concentrés en France, p. 366-386.

1939

Tome II — Rapport du Directeur de l'O. I. V. sur une enquête relative à la concentration du vin par le froid dans divers pays, p. 65.
Biblio. — La concentration des moûts et des vins, par Méric, p. 232.
Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs, p. 246.

Le collage des vins, par Raymond Brunet. — En vente au « *Moniteur Vinicole* », 8, rue de Beaune, Paris. Prix : 5 francs franco ; contre remboursement : 7 fr. 50 ; étranger : 7 francs, franco.

Cette brochure, écrite de façon claire et précise, contient des renseignements indispensables à tous ceux qui soignent et conservent des vins. Elles donnent le moyen de préparer des vins stables et d'une clarification parfaite qui sont mieux que tous autres susceptibles de plaire à la clientèle.

Voici les titres des chapitres de cette brochure : Les avantages du collage. — Le rôle du tanin dans le collage. — Les caractères des tanins. — Les essais de tannisage. — L'exécution du tannisage. — L'exécution du collage. — Le collage des jeunes vins. — Le surcollage. — Le collage à chaud — Les colles albumineuses. — Le collage à la colle de poissons, à la colle d'os, à la gélatine, au blanc d'œuf, à l'albumine, au lait, à la caséine, au sang, à la poudre de sang, à la farine. — Les colles minérales à action mécanique et chimique. — Le collage au kaolin et à la terre d'Espagne. — Le collage à l'ocre et à l'albâtre.

Cette brochure est indispensable non seulement aux viticulteurs et aux négociants, mais encore aux cavistes, maîtres de chais et sommeliers.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le **CONSERVATEUR JACQUEMIN**

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
--: et des Refermentations :--

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous **mauvais goûts** et **germes**
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Soufradhère

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte ».**

Avec le **SOUFRADHÈRE,** en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA **Brdde Genève**

Tél. : 12-07

Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

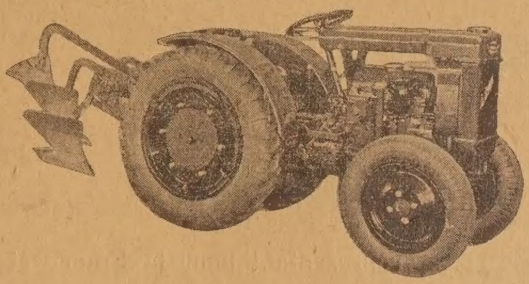
Téléphone : 121-59

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur : LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o/o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent



12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction **monobloc, sans chassis**, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la censommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage.**

Largeur très réduite, **0 m. 90 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique**, commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure.**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

H. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — **TÉLÉPHONE 71**

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

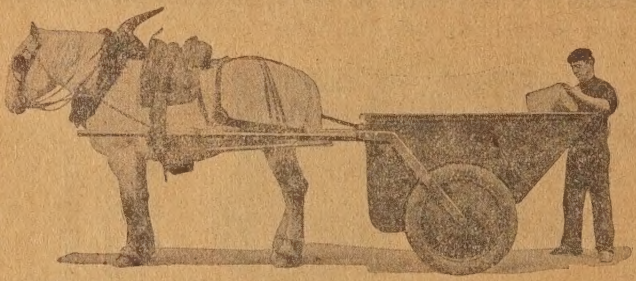
Tombereaux à vendanges " BACCHUS "

Marque déposée — Brevet : n° 817,243

Etudiés pour remplacer les comportes

Petit modèle : **Largeur totale** : 850 m/m — **Hauteur totale** : 1 m. 250

Contenance : 1.000 litres environ



Grand modèle :

Largeur totale : 1 m. 250
Hauteur totale : 1 m. 250
Contenance : 1.500 lit. env.

Sur demande se livrent avec système progressif de basculement et freins sur les roues

Pour renseignements et prix s'adresser :

P. MONESTIER, représentant pour la France et les Colonies

Domaine des Brugues, Saint-Simon — TOULOUSE (Hte-Garonne)

Téléphone : 25 à Saint-Simon

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE

Bte S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

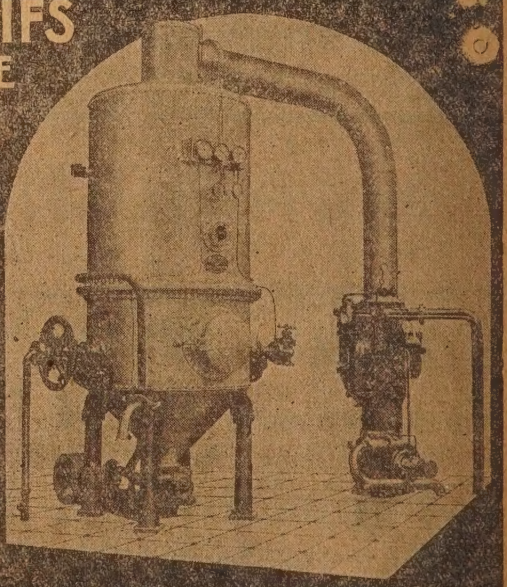
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI

CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN